

Kwasik

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (11.1%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Sabro	5 g	45 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sabro	35 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Sourpitch	Ale	Suche	2 g	wildbrew
-----------	-----	-------	-----	----------

Notatki

- Zakwaszanie w kotle 2 dni w 36 stopni.
Gotowanie i chmienie, fermentacja us-05
18 cze 2019, 11:36